SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME PARA CAMBIO DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4606400 de 2023
NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARIA LIYELCI VEGA FLOREZ
IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 28054129 de Málaga.

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en el área temática de COCINA y demás de su competencia, Programa Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2023

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Realizar la planeación y alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado para orientar en las fichas que se le asignen en la vigencia, y presentar los documentos antes de la ejecución de las fichas de manera trimestral. 2. Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofia plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo. 3. Realizar la inducción y reinducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales. 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa de formación del área temática objeto del contrato según los lineamientos Institucionales. 5. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad. 6. Solicitar y gestionar oportunamente el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soporte, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol. 7. Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva de las y los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI. 8. Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada de logro de los resultados de aprendizaje y portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje según fechas establecidas en el plan de trabajo y planeación pedagógica. 9. Apoyar la ejecución de acciones para el aseguramiento de la calidad de la FPI según los lineamientos institucionales y necesidad del Servicio. 10. Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación. 11. Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos (Actas de evaluación de programas, Actas de empalme, Actas de seguimiento Trimestral, Casos exitosos, sistematización de prácticas pedagógicas para la ejecución de la FPI) que demuestren los resultados de la ejecución contractual y la FPI, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro. 12. Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación mediante acta,

revisión del diseño curricular y documentos de desarrollo curricular, sobre la pertinencia y validez de estos, también índices de deserción y/o oportunidades de mejora al finalizar la ejecución de un programa de formación en sus dos etapas. 13. Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento y equipos ejecutores, para la construcción junto con el equipo de Instructores de la red de conocimiento, el banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica. 14. Apoyar la gestión para el alistamiento y ejecución de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual según necesidad del centro de formación. 15. Apoyar la gestión para seguimiento y verificación del cierre de fichas de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual (apoyo entrega de documentos solicitud de título). 16. Programar y reportar al supervisor de contrato, en los 5 últimos días hábiles de cada mes las actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofia plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales. 17. Articular las Página 4 de 7 GTH-F-077 V.14 ANEXO DEL CONTRATO – INSTRUCTORES TITULADA REGULAR«NOMBRE» acciones de formación con las estrategias institucionales Sennova, Agrosena, los procesos misionales de Emprendimiento y ECCL y demás procesos institucionales en el marco del mapa de procesos SIGA, según alcance de la FPI. 18. Apoyar las actividades de promoción de la oferta académica y portafolio de servicios, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA. 19. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de Administración educativa. 20. Participar cuando el centro lo requiera en proyectos de investigación Técnica aplicada y/o pedagógica y actividades del plan tecnológico para fortalecer el proceso de formación en el área temática objeto del contrato.21. Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de Diseño y desarrollo curricular de programas de FPI conforme a las necesidades nacionales y lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. 22. Acompañar a los aprendices en las actividades planteadas por el equipo de bienestar al aprendiz según la programación del instructor. 23. Apoyar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices. 24. Participar en las jornadas de seguimiento, acompañamiento, actualización, capacitación y trasferencia tecnológica convocadas por el centro de Formación. 25. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol, Seguridad y Salud en el trabajo, gestión ambiental, gestión de la información y Gestión de la Calidad. 26. Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito. 27. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva

a mismo, al informe de ejecución contractual. 28. El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Contable o quien haga sus veces. 29. El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales). 30. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 301 Días.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 13 de febrero de 2023.

PERIODO EJECUTADO: febrero 13 a 5 de mayo de 2023.

VALOR DEL CONTRATO: $ 36.621.667,00 COP

SUPERVISOR: Edgar Bonilla Suarez

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. 13930275 de Málaga.

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
Ninguna	Ninguna	Ninguna

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 36.621.667,00 COP
Valor Ejecutado	$ 20.196.667,00 COP
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 16.425.000,00 COP
No: de cuentas pagadas en el Secop II	6
No de cuentas por pagar	0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FEBRERO 13 A 28: FICHA 2558475 TECNICO EN COCINA MALAGA AP4PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONALE INTERNACIONAL AA3: Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable de acuerdo a ordenes de producción, recetas estándar y pronóstico de ventas. No. Horas 88
MARZO: FORMACION TECNICO EN COCINA MALAGA FCHA 2558475 AP4: Producir alimentos de cocina nacional e internacional. AA2: Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable de acuerdo a ordenes de producción, recetas estándar y pronostico AA3: Proponer ensambles de las preparaciones de acuerdo a tendencias de montaje y presentación, manejando teorías de diseño y color No. Horas 84 horas FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION MUNICIPIO DE CONCEPCION FICHAS No. 2720375 40 horas 2724183 40 horas
ABRIL: FORMACION TECNICO EN COCINA MALAGA FiCHA 2708088 INDUCCION: Contextualizar al Aprendiz para el desarrollo de las Competencias del Programa de Formación, en el marco Institucional, Productivo y Social. AA1.Conocer el contexto institucional SENA, el rol activo del Aprendiz y su proceso formativo, de acuerdo a políticas institucionales. No. Horas 48 horas . AP1: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos AA1: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos No. Horas: 32 SENNOVA Proyecto SGPS-11063-2023 Modernización tecnológica para el fortalecimiento de los ambientes de cocina del Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes. _ Revisión y elaboración de estudio de mercado de los equipos a adquirir en el proyecto - Elaboración acta bimensual de avances del proyecto. 32 horas Alistamiento proyecto formativo No. 1712379 APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS. Y alistamiento ficha 2708088 40 horas
MAYO: FORMCION TECNICO EN COCINA MALAGA FICHA 2708088 AP1: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos AA1: Conocer los peligros y fuentes de contaminación de los alimentos a fin de prevenir alteración de los alimentos No. Horas: 24

AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidosAP1: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos **8 a 18 de mayo** AA1: Reconocer las características de las materias primas necesarias para la preparación de alimentos de acuerdo con fichas técnicas de producto, estándares de calidad y tipo de preparaciones del establecimiento. **19 de mayo a 7 de junio** AA2: Manejar estándares de compra de alimentos de manera responsable de acuerdo a ordenes de producción, recetas estándar y pronósticos de ventas.
JUNIO: FORMCION TECNICO EN COCINA MALAGA FICHA 2708088 AA4: Identificar la evolución de la cocina, tipos de establecimientos brigada de trabajo y criterios técnicos aplicados en cocina
JULIO: Se oriento formación en la ficha 2708088 en la AP3 DISPONER LOS RECUROSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS AA3: Apropiar técnicas de cocina, con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos del programa Técnico en Cocina ficha 2708088 Formación complementaria a las fichas 2801838 y 2803289 .

Relación de cuentas gestionadas y pagadas a 16 de agosto de 2023:

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor neto de la factura	Valor total de la factura	Valor a pagar	Estado	
Pago 001	Cuenta de Cobro No. 01 Febrero 2023	1/03/2023 8:53 AM *(UTC -5 horas)*	2/03/2023 10:06 PM *(UTC -5 horas)*	1.946.667 COP	1.946.667 COP	1.946.667 COP	Pagado	Detalle
Pago 002	Cuenta de Cobro No. 2 Marzo	29/03/2023 10:06 AM *(UTC -5 horas)*	30/03/2023 10:45 PM *(UTC -5 horas)*	3.650.000 COP	3.650.000 COP	3.650.000 COP	Pagado	Detalle
Pago 003	Cuenta de Cobro	5/05/2023 7:44	7/05/2023 1:15	3.650.000 COP	3.650.000 COP	3.650.000 COP	Pagado	Detalle

	No. 3 Abril	AM *(UTC -5 horas)*	PM *(UTC -5 horas)*					
Pago 004	Cuenta de cobro No. 4 Mayo 2023	25/05/2023 11:13 PM *(UTC -5 horas)*	29/05/2023 9:00 AM *(UTC -5 horas)*	3.650.000 COP	3.650.000 COP	3.650.000 COP	Pagado	Detalle
Pago 005	Cuenta de Cobro No. 5 Junio 2023	28/06/2023 2:37 PM *(UTC -5 horas)*	30/06/2023 8:15 AM *(UTC -5 horas)*	3.650.000 COP	3.650.000 COP	3.650.000 COP	Pagado	Detalle
Pago 006	Cuenta de Cobro No. 06 Julio 2023	26/07/2023 11:37 AM *(UTC -5 horas)*	1/08/2023 7:25 AM *(UTC -5 horas)*	3.650.000 COP	3.650.000 COP	3.650.000 COP	Pagado	Detalle

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

La instructora ha ejecutado acciones de formación acorde con el objeto contractual.

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

Atentamente,



Edgar Bonilla Suárez

Coordinador Académico Regular.

Instructor G15 – Supervisor del contrato.